

# Pizza (Grundrezept) mit Salami, Schinken und Pilzen

von roma\_zubenko@hotmail.com

Mengen für 80 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Oregano, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Bactrennpapier, Wallholz, Backblech

8.0 kg Weismehl	
4 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
560 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
160 g Salz	
8.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
2.4 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
800 g Zwiebel	fein hacken
40 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
1.2 kg Tomatenpuree	
8.0 kg geschälte Tomaten	
24 g Zucker	
80 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
8.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
1.6 kg Salami	
1.6 kg Schinken	
4 kg Pilze	

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept